

**Gevrey-Chambertin
AOC Bourgogne
Les Crais – Domaine Huguenot
75 cl – 13° Vol**



Fiche technique créé le 08/08/2022

Dénomination et descriptif du produit

Gevrey-Chambertin
Les Crais – Domaine Huguenot
AOC Bourgogne
75cl – 13°Vol
Vins Bourgogne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C,
au sec, à l'abri de la lumière et des
courants d'air.

Pour une longue conservation
l'essentiel étant de respecter : une
température basse et constante
(autour de 10°C), une hygrométrie
élevée (taux d'humidité).

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépages : : 100% Pinot noir

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Il est produit sur le château Gevrey-Chambertin situé dans le département de la Côte d'Or, en Bourgogne Franche-Comté, sur lequel les raisins sont récoltés manuellement. Ce vin rouge de Bourgogne est élégant et puissant, nanti d'une expression aromatique intense. Il exhale des bouquets complexes où se mêlent cerise, framboise et parfois violette.

Le domaine "façonne" ce vin pour qu'il garde son côté tendre, sur le fruit et l'agréable côté souple et élégant en bouche où se mêlent des arômes de cerises, framboises ponctués de notes de violettes

Conseils de dégustation

Puissant et généreux. Les Gevrey-Chambertin Les Crais sont élégants et déploient un nez fin de griotte. La bouche attaque sur la fraîcheur et la finesse, soutenues par des tanins enrobés jusqu'en finale. Un Gevrey idéal à déguster sur la fraîcheur dans 3 à 8 ans. Température de service entre 14° et 16°.

Accords Mets et Vin :

Viandes rouges et Volailles rôties, Gibier cuisiné en sauce, fromages affinés.

Comptoir de la Gastronomie

Épicerie Fine et Restaurant

34 rue Montmartre 75001 Paris

01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com